

LES MARIAGES À LA FERME

Les granges ou les grandes salles de la ferme étaient nettoyées et décorées avec des fleurs, des feuillages, selon la saison.

Les mariages étaient habituellement célébrés en hiver (selon Denise).

Les menus étaient établis en fonction de la volaille et des animaux, **cochon, veau... tout ce que la ferme avait comme richesse.**

Le midi, pour le principal repas de la fête, le menu type pouvait être :

- Bouillon, pot-au-feu ou poule au pot,
- Poulet, canard ou, plus tard, vers 1960, pintades,
- Rôti de veau avec légumes
- Salade
- Crème anglaise et Pastis.

Le soir, le repas consistait en un bouillon suivi des restes du midi.

Entre le repas du midi et celui du soir, la Noce allait danser chez Bégu (si elle avait lieu au bourg) ou à l'Estanquet (pour ceux de Cambran).

Les derniers mariages à la maison eurent lieu vers 1965.

En effet, à partir de 1960, la location d'une salle et le recours aux services d'une cuisinière furent de plus en plus utilisés.

Les repas de baptêmes et de communions continuèrent cependant à se dérouler à la maison, avec l'aide d'une cuisinière.

Lorsque les mariages étaient organisés à la ferme, il était d'usage que les voisins apportent leur aide.



Le cortège allait à pied de la ferme à la mairie puis à l'église.